



春节

Hamburg, Januar 2008

Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses!

Am 7. Februar 2007 ist das Jahr des Schweins vorbei und das Jahr der Erd-Ratte wird begrüßt. Das chinesische Neujahr ist, wie Ihnen allen bekannt, ein Familienfest voller Überraschungen und Ritualen.

Aus Anlaß des chinesischen Neujahrsfestes laden wir Sie zu unserem jährlichen Chinesischen Neujahrsbuffet ein. Das Buffet wird an folgenden Tagen angeboten:

Samstag den 9. Februar

Sonntag den 10. Februar

Montag den 11. Februar

jeweils ab **18.30 Uhr !!!**

Es erwartet Sie ein besonderes, traditionelles Essen, das in China nur am chinesischen Neujahrstag serviert wird.

Lassen Sie sich diese Gelegenheit nicht entgehen. Wir freuen uns, Ihnen auch diesmal einige Highlights präsentieren zu können, wie Schaukochen an unserer Kochtheke, Livemusik vom Piano und Violine.

Gerne nehmen wir Ihre Voranmeldung unter Tel. 040-6520888, oder info@ni-hao.de entgegen. Der einmalige Genuß kostet pro Person EUR 37,50.

Wir wünschen Ihnen ein prosperierendes Neues Jahr.

Mit freundlichem Gruß

Ihr NI HAO Team





RESTAURANT • BAR • CONFERENCE

Chinesisches Neujahrsbuffet

中國春節晚會自助餐

¹ 饺子 Teigtasche gekocht in Wasser: symbolisiert Familienharmonie und Intaktheit.

² 豆腐干 Eine Erfüllung von Reichtum und Freude

³ 鱼 Fisch muss ganz sein, mit Kopf und Schwanz: dann symbolisiert er Überfluß

⁴ 年糕 Ein süß gedämpfter Klebereis-Kuchen. Die chinesischen Schriftzeichen Nian Gao bedeuten jedes Jahr steigen oder wachsen: bezieht sich auf Reichtum, Karriere und soziale Position.

头盘 Verschiedene warme und kalte Vorspeisen

樟茶鸭 Geröstete Ente eingerollt in Pfannkuchen
紫菜卷 Gefüllte Seetangrolle
猪舌头冻 Schweinezunge in Reisweinspik
鱼香鱿鱼 Calamares-Spieß mit Olivenöl, Chili und Lemon-Ingwersauce
鸡三地 Gegrillter Hühnerfleisch-Spieß
羊三地 Gegrillter Lammfleisch-Spieß gewürzt mit Kümmel und Chili (scharf)
鸭腿 geröstete Entenbeine frisch aus dem Ofen
生蚝 Frische Austern

汤 Suppe

酸辣汤 Suan La Tang
Sauer pikante Suppe

沙拉 Salate

南瓜菠萝 Gurken-Ananassalat
八爪鱼沙拉 Octopussalat
海蜇皮沙拉 Quallensalat
海带沙拉 Seetangsalat

点心 Dimsum

包子 Bao Zi (Gedämpftes Brötchen gefüllt mit Fleisch, Gemüse)
锅贴 Guo Tie (Gebackene Teigtasche gefüllt mit Fleisch und Gemüse)
烧卖 Sieu Mai
饺子 Jiao Zi¹
韭菜饺 Jiu Cai Jiao (Gedämpfte Teigtasche gefüllt mit Fleisch- und Knoblauchblätterfüllung)

甜品 Nachtisch

青团年糕 Niangao (Reiskuchen)⁴
芝麻球 Gefülltes Reisbällchen mit Lotuspaste
八宝汤 Traditionell chinesische Dessertsuppe

餐 Gerichte

青炒小白菜 Sautiertes Shanghai-Paksoy
什锦炒菇 Eine Komposition von Morchen, Shiitake-Pilzen, Austernpilzen und Abalonepilzen
干炒扁豆 Trocken gebratene Breite Bohnen
青葱炒芋头 Targo mit Schnittlauch
鱼香茄子 Gebratene Auberginen mit aromatischer Sauce
茄子锅巴 Reiskuchen mit feingestampften Auberginen
豆腐干 Getrockneter Tofu²
麻婆豆腐 Tofu in scharfer Soße
中式烤鸭 Knusprig geröstete Ente
卤水鹅 Aromatisch gewürzte Gänse, kalt serviert
木耳韭菜鸡肉 Maishuhn mit Morchen und Knoblauchblättern
水煮鸡 In Öl gekochtes Hühnerfleisch mit Szechuan-Gewürzen
羊腩煲 Geschmortes Lammfleisch mit Curry und Zitronengras
椒盐羊扒 Lammkotelett mit Szechuan Pfeffer und rotem Chili
黑椒牛肉 Rinderfilet mit schwarzem Pfeffer
红烧肉 Traditionell gedünstetes Schweinefleisch
梅菜烤肉 Gedämpfte Eier mit getrockneten Gemüsen
五花肉 Knuspriges Schweinefleisch auf traditionelle Art
豆豉排骨 Gedämpfte Schweinerippchen mit fermentierten Sojabohnen
甜酸虾 Hummerkrabbe in süßsaurer Sauce
姜葱大虾 Gambas mit Ingwer und Lauchzwiebeln
鳗鱼 geräucherter Aal
红烧鲤鱼 Gebratener Karpfen mit Shiitake-Pilzensauce³
青蒸鳕鱼 Gedämpfter Heilbutt mit schwarzer Bohnensauce
咸鱼 gesalzene Makrele

Das Jahr der Ratte 2008



Leute die im Jahr der Ratte geboren sind, gelten als schlau und intelligent. Sie besitzen viel Selbstbewusstsein und gehen optimistisch durch das Leben. Sie arbeiten hart für das Erreichen ihrer Ziele und gelten als Perfektionisten. In Geldsachen sind sie eher vorsichtig, wenn nicht sogar geizig und verleihen sehr selten Geld. Sie passen vor allem zu Menschen, die im Jahr des Drachen, des Affen oder des Ochsen geboren sind.

NI HAO

CHINESISCHE HAUTE CUISINE

Wandsbeker Zollstr. 25-29 • 22041 Hamburg • Öffnungszeiten: täglich von 12:00 bis 23:00 Uhr
Telefon: 040-65 20 888 • Fax: 040-65 20 885 • Email: info@ni-hao.de • Web: www.ni-hao.de
Bankverbindung: Haspa • Kontonr. 1072 130246 • BLZ 200 505 50 • Steuernummer 08/505/01491

